

Slane palacinke (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 350 g šunke
- 350 g kackavalja
- 1 pavlaka
- 200 g kecapa
- 200 g majoneza
- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 4 dlmleka

Priprema

Razbiti 2 jajeta, izmutiti sa mikserom, dodati 4 dl mleka, zatim brašno i ulje da se zameša testo za palacinke... njih ispržiti i filovati. Pre toga izrendati kackavalj i šunku i pripremiti za filovanje.

Prvo mazati pavlaku, ne preterano da ne bude mnogo.

Zatim posle pavlake staviti izrendanu šunku i kackavalj i preko toga kecap i majonez.

U manji pleh sipati ulje i podmazati pleh, i reati palacinke. Uvijati ih lepo da ne iscuri fil.

Kada svaku tako uradite, ostavite malo kackavalja za odozgo da se stavi i da se zapece u rerni.

Savet

Prijatno!